

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------|--------|--------|-----------------|--------|--|
| 商品名 | 加賀の井 純米吟醸 720ml | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 () | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 365日 | 消費期限 | — | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 新潟県 | JANコード (13桁もしくは8桁) | | | | | |
| 内容量 | 720ml | 希望小売価格 | 税抜 | ¥1,450 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥1,566 | |
| 1ケースあたり入数 | 12本 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | | | |
| 発注リードタイム | 受注後、翌々日出荷 | 販売エリアの制限 | ●無 ○有一 | | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記) | 最大 — 最小 3ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(φ) | × 横(φ) | × 高さ(φ) | 重量(φ) | |
| | | | 29.5 | 38.0 | 33.5 | 15.0 | |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → | | | | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| ターゲット | 売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お客様 (性別・年齢層など) 20歳以上の日本酒愛好者 →御試飲頂くと男性女性問わず幅広い年齢層の方からの評価が高いです。 |
| 商品特徴 | ●冷酒では軽快な味わい、常温ではまろやかな米の旨味を御堪能頂けます。 ●蔵のすぐ裏手に広がる日本海の幸である鯛や平目、甘海老の刺身と共に冷酒でご賞味下さい。 |
| | 加賀の井酒造の 看板商品 です。バランスの取れた米の旨味とキレのある後味をお楽しみ頂ける、食中酒としてオススメの逸品です。 大吟醸と同じ0.1℃単位で温度管理 をし製造する定番酒です。 |

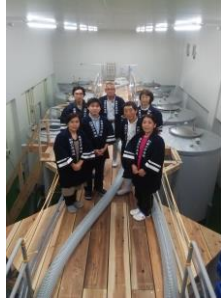
商品写真

| | |
|---|---|
|  |  |
| アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 | |
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 |
| 表示を奨励 (任意表示) | <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) |
| 備 考 | |

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|--|---------------------------|---|
| 出 展 企 業 名 | 加賀の井酒造株式会社 | | |
| 年 間 売 上 高 | — | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 6名(パート・アルバイト含) |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 檜垣周作 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 加賀の井酒造の当地創業は慶安3年・1650年。酒銘である『加賀の井』は、加賀前田家3代目の前田利常公より命名され、以降今日まで大切に受け継いで参りました。2016年12月に発生した糸魚川市駅北大火を受け新たに建設した新蔵が2018年3月に完成し、現在復興に向け取り組んでおります。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.kaganoi.co.jp | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 941-0061 | 新潟県糸魚川市大町2-3-5 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 同上 | |
| 担 当 者 | 取締役／小林大祐 | E - m a i l | kaganoi18kobayashi@gmail.com |
| T E L | 025-552-0047 | F A X | 025-552-4482 |

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

創業当時「酒は水したい」と考え、多くの井戸を掘り、現在使用する水を探し当てたのが1697年(元禄10年)。その当時「酒母のゆるみよく、味の上々吉、寒造りの使用可然」という結論を得たこの水は、糸魚川産ヒスイの原産地であるヒスイ峡付近からの伏流水で、軟水が多い日本国内では珍しい**中硬水(アメリカ硬度約130ppm)**の水です。同じ市街地の中でも水の質が優れていない地区もあり、この場所が酒づくりに適した土地である事を物語っています。

加賀の井酒造では、新潟県の主力酒米である**五百万石**を中心に、**たかね錦、山田錦、越淡麗**を使用しており、県内産の酒米を中心に酒づくりを行っております。近い地域故に、お互いの顔が見える関係にあり、その年々の様子を理解し情報交換できる関係性である事がより良い酒づくりに繋がります。新蔵では、以前と比較し原料の状態をより見極めた上で各工程を行えるようになりました。今まで以上に「米づくり」を意識した酒づくりが可能となり、米の特性と自蔵の特徴である「中硬水」との相性を考えながら新蔵ならではの「加賀の井の味づくり」を行っています。

大火と比較すると建物の環境は大きく変わりましたが「**つくる事は育むこと・基本に忠実な酒づくり**」を胸に、より良い酒をお届けできるように酒づくりに励んでいます。

| | | |
|--|---|---|
| 写 真 | | |
|  |  |  |
| 大火の様子と、大火を受け建築した新蔵外観 | 最も重要な麹づくりの様子 | 衛生面に配慮し、更に街とも繋がる酒蔵 |

■ 品質管理情報

| | | | | |
|----------|---------------------------------|--|----------|------------------|
| 商品検査の有無 | ○無 ●有一具体的に | 量目、異物混入(目視)、官能評価、表示項目(主にアルコール度数) | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 原料である白米については、使用前に製造責任者が最終確認をします。また品種毎に台帳を作成し、受払の管理を行っています。製造時には、日次で管理簿を作成し記録をつけています。 | | |
| | 従業員の管理 | 製造区画は外部と厳密に分け、手洗い後でない製造区画には立入できないよう管理しています。帽子、長靴の着用だけでなく、作業内容によってマスク、手袋の使用を義務付けし、品質管理と衛生管理の徹底を実施しています。 | | |
| | 施設設備の管理 | 製造に使用する装置、器具については使用前、使用後に洗浄を実施し、衛生管理の徹底を行っております。 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 取締役／小林大祐 | 連絡先 025-552-0047 |
| | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など | 使用原料の受払、発酵過程、瓶詰等の工程毎に記録をつけ、管理しております。生産物賠償責任保険(PL保険)にも加入しています。 | | |